



Van harte welkom in Oosters restaurant Jade,

Als jonge ondernemers startten we onze zaak in het jaar 2000. Sindsdien streven wij ernaar u de best mogelijke kwaliteit en service aan te bieden. Wij hopen van harte dat we onze klanten aangename herinneringen kunnen meegeven.

De mening van onze klanten is dan ook erg belangrijk voor ons. Indien u vragen, suggesties of opmerkingen heeft, dan horen wij het graag van u. Ook bieden wij indien gewenst, de mogelijkheid om in samenspraak aangepaste menu's aan groepstarief op te stellen.

Heeft u allergieën of speciale wensen?

Vergeet dit niet ter plaatste even duidelijk te melden aan ons.

Eet smakelijk,

Chopin & Ying

Cava

<u>glas</u>	<u>fles 75 cl.</u>
€ 6,00	€ 33,00

Champagne

Huis Champagne brut € 55,00

Champagne met een goudgele kleur en zeer fijne belletjes. In de neus bloemetjes, honingen boter. In de mond een mooie structuur met een elegant en breed smaakpalet.

Huiswijn

Rood / wit / rosé	<u>glas</u>	<u>¼ karaf</u>	<u>½ karaf</u>	<u>fles 75 cl.</u>
	€ 5,00	€ 9,00	€ 17,00	€ 25,00

Suggestiewijn

Rood / wit	€ 6,50	€ 13,00	€ 24,00	€ 32,00
------------	--------	---------	---------	---------

Witte wijnen

fles

Chablis Domaine Du Colombier

€ 36,00

Bourgogne

Volle kracht van de Chardonnay en fijn afgerond op het einde. Lange harmonieuze afdronk met sporen van mineralen.

Sancerre Domaine Hubert Brochard

€ 37,00

Loire

Mooie aroma's van bloesem, honing en exotisch geel fruit. De elegantie van de Sauvignon druif komt zeer tot uiting.

Pouilly-Fumé Domaine Henry Brochard

€ 37,00

Loire

Fruitige witte wijn met complexe aroma's van bloemen en fruit. Elegante florale wijn met complexiteit en fris einde.

Witte wereldwijnen

fles

Spier Chenin Blanc ‘Signature’ – Stellenbosch

€ 29,00

Zuid-Afrika

Heldere strogele wijn met aroma's van bloemen, citrus en passie. In de mond aromatisch en droog met veel levendigheid in het glas en heerlijke frisse appel in de afdronk.

Rode Franse Wijnen

fles

Château de la Commanderie

€ 39,00

Lalande de Pomerol

Donkere robijnrode wijn, de Merlot druif speelt hier de hoofdrol die leidt tot een stevige wijn met een fijn bouquet, elegante Tannines en een karaktervolle afdronk met een lichte houttoets op het einde.

Château Haut Tropchaud

€ 65,00

Pomerol

Wijngaarden gelegen tussen Château Trotanoy en de befaamde Château Petrus. Donkerode wijn met paarse sporen, een geur van wilde rode bessen en geconcentreerd met Tannines in de juiste verhouding.

Château Laroque Grand Cru Classé

€ 75,00

Saint-Emilion

Deze wijn bestaat uit Merlot, Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon. Uitsluitend manuele pluk, rekening houden met de rijping van de druiven op de verschillende “climats”. Soepele, zachte verfijnde smaak, zachte geur. Mooi aanhoudende afdronk.

Château Cantenac Brown Margaux

€ 95,00

Bordeaux

Dieprode wijn met aroma's van donker fruit. In de mond elegant en volmet mooi versmolten Tannines in de lange afdronk.

Rode wereldwijnen

fles

Baron De Ley Reserva – Rioja

€ 31,00

Spanje

100% Tempranillo

Een intense, zachte rode wijn met heerlijk rood fruit en mediterrane kruiden in de mond. In de neus verrast deze Spaanse wijn met sterkegeuren van rood fruit, wat karamel en specerijen.

Ridgeback Merlot – Zuid-Afrika

€ 36,00

Paarl

Vatgerijpte robijnrode Merlot met aroma's van rijpe pruimen, munt, donkere chocolade en eik. Fruitige wijn met een stevige structuur, fluweel achtige Tannines en een lange sappige afdronk.

Barbera d'Asti Superiore Bricco Sereno- Piemonte - Italië

€ 39,00

Robijnrode wijn met aroma's van rijpe rode vruchten, bramen en pruimen. De smaak is vol met delicate Tannines.

Vino Nobile Di Montepulciano Manvi – Italië

Toscane

€ 50,00

Krachtige dieprode wijn met stuivende aroma's van rijpe pruimen, kruiden en vanille. De smaak is vol, elegant en rijk met mooi afgeronde Tannines.

Rosé wijn

fles

Tavel 'Roc Epine' mo – Lafond

€ 31,00

Diep kersenrood van kleur, zeer verfijnd, met een afdronk waarin roodfruit en een beetje zuurheid is terug te vinden.

Desserts

Kinderijsje	€ 5,00
Suggestie-ijs	€ 7,00
Coupe Maison (Roomijs, coulis van bosvruchten en slagroom)	€ 7,00
Gebakken ijs	€ 7,50
Kokos panna cotta met coulis en ijs	€ 8,50

Aperitieven

Aperitief van het huis	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 9,00
Chinese Saké (54°)	€ 8,00
Japanse Saké (18°)	€ 7,00
Lychee Wijn	€ 5,00
Kirr	€ 5,00
Kirr Royal	€ 6,50
Picon	€ 8,00
Porto rood / wit	€ 5,50
Martini rood / wit	€ 5,50
Sherry dry	€ 5,50
Pineau Des Charentes	€ 5,50
Alcoholvrij Aperitief	€ 5,50
Ricard	€ 9,00
Campari Orange	€ 11,00
Whisky	€ 7,00
Whisky Cola	€ 11,00
Bacardi Cola	€ 11,00
Gin Bombay Sapphire + Tonic	€ 11,00
Gin Hendrick's + Tonic	€ 12,00
Gin Monkey '47' + Tonic	€ 14,00
Alcoholvrije gin Seedlip Spicy + Tonic	€ 11,00

Koffie & Thee

Espresso	€ 3,50
Cappuccino met slagroom	€ 4,00
Irish coffee (whisky)	€ 9,00
French coffee (cognac)	€ 9,00
Italian coffee (Amaretto)	€ 8,50
Thee groen Chinees	€ 4,00
Thee jasmijn Chinees	€ 4,00
Thee divers	€ 3,50

Sterke dranken

Chinese saké (54°)	€ 8,00
Amaretto	€ 7,00
Cointreau	€ 7,00
Baileys	€ 6,50
Calvados	€ 8,00
Cognac	€ 9,00
Limoncello	€ 6,50
Benedictine	€ 6,50

Bieren

Stella	€ 3,50
Leffe Blond	€ 4,00
Duvel	€ 4,50
Tsing Tao (Chinees bier)	€ 4,50

Frisdranken

Aquacare plat	€ 2,00
0,50 cl.	€ 4,00
0,70 cl.	€ 5,50
Aquacare bruis	€ 2,00
0,50 cl.	€ 4,00
0,70 cl.	€ 5,50
Coca Cola	€ 2,50
Coca Cola Light	€ 2,50
Lipton Ice Tea	€ 2,50
Schweppes Tonic	€ 3,00
Fruitsap	€ 2,50

Soepen

- 1 **Soep van de chef (vegetarisch ook mogelijk)** € 8,00
Oosterse groentesoep met wasabikruiden
Oriental soup with wasabi herbs
Soupe de légumes oriental rehaussée aux épices de wasabi

- 2 **Pikante soep (vegetarisch ook mogelijk)** € 8,50
Pikante soep op Oosterse wijze met scampi's
Hot oriental soup with prawns
Soupe façon oriental avec langoustines

- 3 **Wan Tan soep** € 9,00
Huisgemaakte ravioli bereid in heldere bouillon
Homemade ravioli in a clear broth
Raviolis faits maison servis dans un bouillon clair

Voorgerechten

- 5 **Tempura van groentjes (vegetarisch)** € 9,00
Gepaneerde groentjes
Tempura of vegetables
Légumes panés

- 6 **Hors-d'oeuvre maison** € 11,00
Loempia, kruidige kipbrochette, krokant gebakken garnaal, tempura van groentjes en een zoetzuur sausje
Spring roll, spicy chicken skewers, crispy shrimp, tempura of vegetables in sweet and sour sauce
Rouleaux de printemps, brochette de poulet épicée, crevette croustillante, légumes panés et sauce aigre-douce

- 7 **Krokante ribbetjes** € 12,00
Krokante ribbetjes met zoete sojasaus en look
Crispy ribs with sweet soy sauce and garlic
Côtes de porc croustillantes à la sauce soja sucrée et à l'ail
- 8 **Zeevruchtenschelp royal (vanaf 2 pers.)** € 15,00
Schelp rijkelijk gevuld met zeevruchten
Shell richly filled with seafood
Coquille richement remplie de fruits de mer
per pers.
- 9 **Gestoomde Sint-Jacobsvruchten** € 14,00
Gestoomde Sint-Jacobsvruchten op smaak gebracht met een snuijfe look en vermicelli
Steamed scallops with a hint of garlic and vermicelli
Coquilles Saint-Jacques cuites à la vapeur aromatisées d'une pincée d'ail et vermicelles
- 10 **Gestoomde dim sum** € 13,00
Een smakelijke Oosterse variatie van dim sum hapjes
A tasty oriental variety of steamed dumplings,
Une variation savoureuse orientale avec tempura de légumes frais de saison
- 13 **Oosters tapasbordje (vanaf 2 pers.)** € 17,00
Een verrassend en gevarieerd Oosters tapasbordje met verschillende hapjes
A surprising plate of oriental tapas with a variety of starters
Assiette de tapas orientale surprenante et variée avec diverses collations
per pers.

Hoofdgerechten

geserveerd met witte rijst / served with white rice / servi avec du riz blanc

- 14 Een wandeling door het Oosten (vanaf 2 pers.) **€ 31,00**
per pers.
- 3 hoofdgerechten om te delen (kip curry, babi pangang en vissuggestie met sojasaus)*
3 main dishes (chicken curry, pork in a slightly hot sauce and fish of the day with soy sauce)
3 plats (poulet au curry, porc dans une sauce légèrement épicée, poisson du jour avec sauce soja)

Di Pan & Stoofpotjes

- 15 Di pan mix **€ 26,00**
- Heerlijk gekruide garnalen, rundslapjes en kipfilet bereid op een gietijzeren plaat, geserveerd met een licht pikant en zoet sausje*
Deliciously spiced prawns, beef and chicken fillet prepared on a cast iron plate, served with a lightly hot- and-sweet sauce
Crevettes épicées, des pièces de bœuf et de poulet préparés sur une plaque en fonte, servies avec une sauce légèrement épicée et douce
- 17 Currystoofpotje zeevruchten **€ 27,00**
- Zeevruchten volgens aanbod bereid in een curryroomsausje*
Seafood of the season, prepared in a curry-cream sauce
Fruits de mer selon disponibilité cuits dans une sauce de curry à la crème

Bijgerechten

De smaken van onze gerechten komen het best tot hun recht in combinatie met witte rijst. Uiteraard respecteren wij de keuze van onze klanten en is het ook mogelijk om een portie nasi of bami te bestellen

€ 5,00 per portie

Vleesgerechten

geserveerd met witte rijst / served with white rice / servi avec du riz blanc

- 18 **Eend met pikante saus** € 25,00
Eend met pikante saus en groentjes
Duck with a slightly spiced sauce and fresh vegetables
Canard accompagné de légumes de saison avec une sauce épicé
- 20 **Gesneden runderlapjes van de chef** € 25,00
Runderlapjes bereid met een peperroomsaus van de chef
Sliced steak prepared with a pepper-cream sauce du chef
Emincé de bœuf servi avec une sauce au poivre à la crème du chef
- 21 **Krokant varkensvlees** € 23,00
Krokant gebakken varkensreepsjes in een licht pikant sausje
Crispy baked strips of pork in a slightly hot sauce
Croustillante tranches de porc dans une sauce légèrement épicée
- 22 **Teppanyaki rib eye** € 36,00
Oosters bereide rib eye met gewokte sojascheuten
Eastern prepared rib eye with stir-fried soy sprouts
Faux-filet oriental avec pousses de soja sautées
- 23 **Curryschotel mix** € 25,00
Garnalen, rundslapjes en kipfilet bereid met een curryroomsausje
Prawns, beef and chicken fillet prepared with a curry-cream sauce
Crevettes, des pièces de bœuf et de poulet servi avec une sauce au curry
- 24 **Voor de kinderen (tot 12 jaar)** € 18,00
Gebakken rijst met kippenbolletjes en een saté
Fried rice with chicken fritters and a sate
Riz frit avec des boules de poulet et un saté

Gerechten met vis en schaaldieren

geserveerd met witte rijst / served with white rice and vegetables / servi avec du riz blanc

- 25 **Garnalen met look en chilipeper** € 24,00
Scampi's geserveerd met look en chilipepers vergezeld van verse seizoensgroentjes
Prawns served with garlic and chili peppers, accompanied by seasonal vegetables
Crevettes servi avec de l'ail et des piments accompagnés de légumes frais de saison
- 27 **Calamares** € 25,00
Krokant gebakken calamares op smaak gebracht met chilipepers
Crispy baked calamari flavored with chili peppers
Croustillants calamars aromatisés avec des piments
- 28 **Vissuggestie van de chef** € 26,00
Afhankelijk van dagaanbod
Fish depending on the daily offer
Du poisson dépendant l'offre du jour
- 30 **Vegetarisch gerecht** € 22,00
Vegetarische suggestie van de chef
Vegetarian suggestion du chef
Suggestion végétarienne du chef

Kreeftbereidingen

31 Kreeft met gember

Kreeft opgediend met fijngesneden pijpajuintjes en stukjes gember, vergezeld van noedels

Lobster served with spring onion and ginger, accompanied by noodles

Homard servi avec des oignons de printemps hachés et morceaux de gingembre accompagné de nouilles

Dagprijs

32 Kreeft met curry

Kreeft bereid in een zacht romig currysausje met witte rijst

Lobster prepared in a creamy curry sauce, served with white rice

Homard cuit dans une sauce au curry douce et crémeuse avec du riz blanc

Dagprijs

33 Kreeft met look

Kreeft geserveerd met een looksausje en witte rijst

Lobster served with a freshly made garlic sauce, accompanied by white rice

Homard servi avec une sauce à l'ail et riz blanc

Dagprijs

Chinese fondue

Pikante en niet-pikante bouillon

Spicy and non-spicy broth

Bouillon épicé et non épicé

-

Verschillende zeevruchten, soorten vlees, groenten, noedels, rijst en sausjes.

Various seafood, meat, vegetables, noodles, rice and sauces.

Divers fruits de mer, viandes, légumes, nouilles, riz et sauces

Vanaf 4 personen: 42 euro p.p

(Mogelijks een langere wachttijd)

(Possible longer waiting time)

(Possibilité d'un temps d'attente plus long)

Jade ontdekkingsmenu

Aperitief van het huis

*House aperitif
Apéritif maison*

~

Oosters tapasbord

*Een verrassend en gevarieerd tapasbord met verschillende voorgerechtes
A surprising plate of Oriental tapas with a variety of starters
Assiette de tapas Orientale surprenante et variée avec diverses collations*

~

Vissuggestie

*Afhankelijk van dagaanbod
Fish depending on the daily offer
Poisson selon l'offre du jour*

&

Vleessuggestie

*Meat depending on the daily offer
Viande selon l'offre du jour*

~

Panna cotta van kokos met ijs

*Coconut panna cotta with ice cream
Panna cotta à la noix de coco avec glace*

~

Koffie/thee

*Coffee or tea
Café ou thé*

*1 fles huiswijn en water inbegrepen
1 bottle of house wine and water included
1 bouteille de vin maison et d'eau inclus*

Vanaf 2 personen

€ 65 per persoon

Menu Royal

Soep van de chef

Chef's vegetable soup
Soupe du chef

~

Gamba's van de chef

Deliciously spiced gambas with sauce of the chef
Crevettes originales préparées avec une sauce exotique légèrement sucrée

~

Sint-Jacobsvrucht

Sint-Jacobsvrucht opgediend met vermicelli en look
Scallops served with vermicelli and garlic
Coquilles Saint-Jacques cuites à la vapeur aromatisées d'une pincée d'ail et vermicelles

~

Rundslapjes van de chef

Runderlapjes bereid met een saus van de chef
Sliced steak prepared with a sauce du chef
Emincé de bœuf servi avec une sauce du chef

&

Currystoofpotje zeevruchten

Een pittig currystoofpotje met een mix van zeevruchten
Spicy curry stew with a variety of seafood
Fruits de mer cuits dans une sauce de curry à la crème

Witte rijst / White rice / Riz blanc

~

Dessert

Vanaf 2 personen

€ 55 per persoon

Lunch

*van donderdag t.e.m. zaterdag 11.30u-13.30u
(uitgezonderd op feestdagen & gelegenhedsdagen)
from Thursday till Saturday (not on holidays)
du jeudi au samedi (pas les jours fériés)*

Oosterse groentesoep

*Oriental vegetable soup
Soupe de légumes orientale*

of

Loempia

*Gevulde loempia opgediend met zoetzuur sausje
Stuffed spring roll served with a sweet-and-sour sauce
Rouleaux de printemps remplis servi avec une sauce aigre-douce*

~

Bami met kip

*Bami met kip en groentjes
Noodles with chicken and vegetables
Nouilles au poulet et légumes*

of

Koe loe Kai

*Oosterse kippenbolletjes in zoetzure saus
Oriental chicken fritters in a sweet-and-sour sauce
Boulettes de poulet orientale à la sauce aigre-douce*

of

Babi pangang

*Krokant gebakken varkensreepsjes in een licht pikant sausje
Crispy baked strips of pork in a slightly hot sauce
Croustillante tranches de porc dans une sauce légèrement épicée*

of

Tjap tjoy met kip

*Warme sojascheuten en groentjes met kipfilet
Warm bean sprouts and vegetables with chicken fillet
Germes de soja chaudes et légumes avec poulet*

of

Kip met currysaus

*Kipfilet in een curryroomsausje
Chicken fillet in curry-cream sauce
Poulet dans une sauce au curry à la crème*

*Alle hoofdgerechten zijn vergezeld van witte rijst
All main courses are served with white rice
Tous les plats sont accompagnés de riz blanc*

€ 23,00

